Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 36 (1960-1961)
Heft: 3

Artikel: Das klassische schweizerische Weihnachtsgebäck
Autor: H.G.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074184

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.09.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Das klassische

Schweizerische Weihnachtsgebäck

Leider verschwinden heute viele der traditionellen Weihnachtsgebäcke. Einige Rezepte davon, aufgeschrieben von Frauen (und einem Mann) der älteren Generation, welchen diese Guetzli noch wohl vertraut sind, bieten wir hier zur Auswahl an. Für die junge Generation mag das nicht uninteressant, ja vielleicht sogar anregend sein. Wie schade wäre es, wenn dieser besondere Teil der Weihnachtstradition, der mit zum Reiz des schönsten Festes des Jahres gehört, immer mehr in Vergessenheit geraten würde.

Der Föderalismus zeigt sich auch im Kochen. So ist das typische Weihnachtsgebäck in den verschiedenen Kantonen verschieden. Doch sind einzelne Sorten, die hier einem bestimmten Kanton zugeschrieben sind, wie zum Beispiel die Mailänderli, nicht nur auf diesen beschränkt, sondern kommen auch in anderen Kantonen vor.

H. G.

GRAUBÜNDEN

Grassins

200 g Butter
125 g Zucker
1 Eigelb
300 g Mehl
Salz, etwas Wasser

Butter und Zucker gründlich rühren, dann das Ei und Salz beigeben. Zuletzt das Mehl und wenn nötig etwas Wasser hinzufügen, den Teig wenig verarbeiten und lange ruhen lassen. Mit Förmchen ausstechen und bei mittlerer Hitze hell backen.

Murbi-Guetzli

500 g Mehl
320 g Butter
250 g feingemahlene Nüsse oder Mandeln
250 g Zucker
die geriebene Schale einer Zitrone
1 geriebene Muskatnuß
30 g Zimt
3 Eier
eine Prise Nägeli

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, die Eier zugegeben und tüchtig mitgerührt, dann kommen die Mandeln, das Gewürz und zuletzt das Mehl hinzu.

Der Teig darf nur leicht geknetet und soll halb-fingerdick ausgewallt werden. Man sticht ihn mit Förmchen aus, bepinselt die Guetzli mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Ich erinnere mich aus meiner Kindheit noch gut der wunderbaren Stimmung der Erwachsenen und der Kinder, wenn das Weihnachtsbacken begann, und der Duft der feinen Gewürze das Haus erfüllte. Damals gab es in unserem Städtchen noch keine Konditorei, und die Kinder wurden nicht das ganze Jahr hindurch mit Süßigkeiten verwöhnt. Mit um so mehr Spannung wohnten wir den weihnachtlichen Backvorbereitungen bei, und wenn ein Blech voll Guetzli in den großen Stubenofen geschoben wurde, warteten wir voll Ungeduld auf den Moment, wo sie unsere Mutter gold-

gelb oder braungebacken wieder aus dem Ofen zog. Hie und da bedachte uns die Mutter mit einem Versucherli, was die Vorfreude noch erhöhte. *M. v. S.*

BASEL

Basler Leckerli

1¼ kg Honig
1 kg Zucker
¾ kg grob gehackte Mandeln
185 g Orangeat
185 g Zitronat (nicht zu fein geschnitten)
1 gehackte Zitronenschale
½ geriebene Muskatnuß
½ Glas Kirsch
1¾ kg Weißmehl
Glasur: 3 dl Wasser mit einem Pfund Zucker etwa eine Stunde zum «schwachen Faden» kochen.

Man koche in einer großen Pfanne (wenn möglich einem gußeisernen Hafen), Honig und Zucker auf, gebe die Mandeln und die Hälfte des Mehles, nachher die andern Zutaten samt dem noch übrigen Teil des Mehles und zuletzt das Kirschwasser hinein, rühre diese Masse ohne Unterbrechung eine Viertelstunde auf sehr schwachem Feuer, richte dann den Teig an und decke ihn mit einem Tuch zu, damit er warm bleibt. Nun wird die Masse sehr rasch verarbeitet, da sie, wenn erkaltet, steif wird. Hernach schneide man etwa je 200 g schwere Stücke ab, welche man in kurze Rollen formt und diese in viereckige, gleichmäßig dicke Stücke auswallt und mit einem blechernen Ausstecher ausschneidet. Hierauf stelle man einige Backbleche in Bereitschaft, siebe ziemlich dicht Mehl darauf, lege die gemodelten Leckerli sogleich gut aneinanderschließend darauf und backe sie in einem sehr heißen Ofen (Backzeit etwa 10 Minuten).

Sind die Leckerli gebacken und erkaltet, so nehme man sie vom Blech (gewöhnlich ist das Blech voll von einem Stück), bürste das Mehl ab, lege die Tafeln nebeneinander auf einen Tisch, schneide die Leckerli mit einem spitzen Messer nicht ganz durch und bestreiche sie mit der Zuckerglasur. Die glasierten Leckerli lasse man trocknen und breche sie erst dann sorgfältig voneinander.

Diese Masse gibt 16 Dutzend zu 250 g. Man versorgt die Leckerli sofort in Blechbüchsen, damit sie nicht weich werden.

Brunsli

½ kg Zucker
½ kg geriebene Mandeln
90 g bittere Schokolade
15 g Zimt
eine Prise Nelkenpulver
3–4 Eiweiß

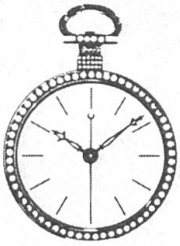
Die geriebenen Mandeln vermische man mit dem Zucker, der geriebenen Schokolade und dem Gewürz, mache in der Mitte eine Vertiefung, schlage die Eiweiß hinein und verarbeite alles schnell zu einem festen Teig, welchen man auf Zucker kleinfingerdick auswallt und mit Blechförmchen aussticht. Die Brunsli auf ein mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander legen und bei schwacher Hitze einige Minuten backen, das heißt mehr trocknen als backen.

Die Stockflecken jener grüngebundenen Bücher mit braunem Rücken und Goldaufdruck, die auf einem Schaft im Eßzimmer standen, und die Leberflecken im Gesicht der Köchin, die in der dunklen Küche, in der jahrein jahraus eine Petrollampe brannte, wirtschaftete, waren beides schöne Siegel des Alters und der Tradition. Es war wohl kein Zufall, daß in Leckerli und Brunsli dasselbe Braun noch einmal auflebte, und die gelben Mailänderli und die weißen Anisbrötli leichtfertiger gebacken und sorgloser gegessen wurden als jene beiden andern, spezifisch baslerischen Weihnachtsgutzi.

Das Braun des Alters, der Duft des Backens und der Geruch der Bodenwichse flossen zusammen zu einer Atmosphäre reinlicher, biedermeierischer Bürgerlichkeit. Ein Schuß Pietismus kam noch dazu. In der Schublade des Küchentisches lag neben dem «Basler Kochbuch» der «Christliche Volksfreund». Das Kochbuch war gespickt mit kleinen Zetteln, auf welche die Köchin in sauberer, pedantischer «deutscher» Schrift mit bräunlicher Tinte Rezepte geschrieben hatte.

Leckerli und Brunsli galten nicht als gleichwertig. Die Brunsli waren Schleckwerk für die Kinder. Die Leckerli dagegen, beindürr und

Binella + Wasser



Gehören auch Sie zu jenen Frauen, die sich das Gesicht jeden Tag mit Wasser waschen? Sie haben sich – vielleicht sogar mit schlechtem Gewissen – für das Richtige entschieden. Wasser ist eine Wohltat für die Haut. Die empfindliche Babyhaut kommt täglich mit Wasser in Berührung und bleibt zart und weich. In der modernen, wissenschaftlich fundierten Schönheitspflege spielt Wasser eine grosse Rolle.

– ein Jungbrunnen für die Haut!

Die CIBA bringt deshalb

zwei völlig neuartige Binella-Präparate, welche zusammen mit Wasser eine milde, tiefe Reinigungskraft entfalten.

Binella Beautyrain-Cleanser — mit Wasser abwaschbar!

Binella Beautyrain-Cleanser dringt tief in die Poren, reinigt gründlich und erfrischt herrlich. Ein paar Tropfen über Gesicht und Hals verteilen, kurz einwirken lassen und mit reichlich lauwarmem Wasser abspülen.

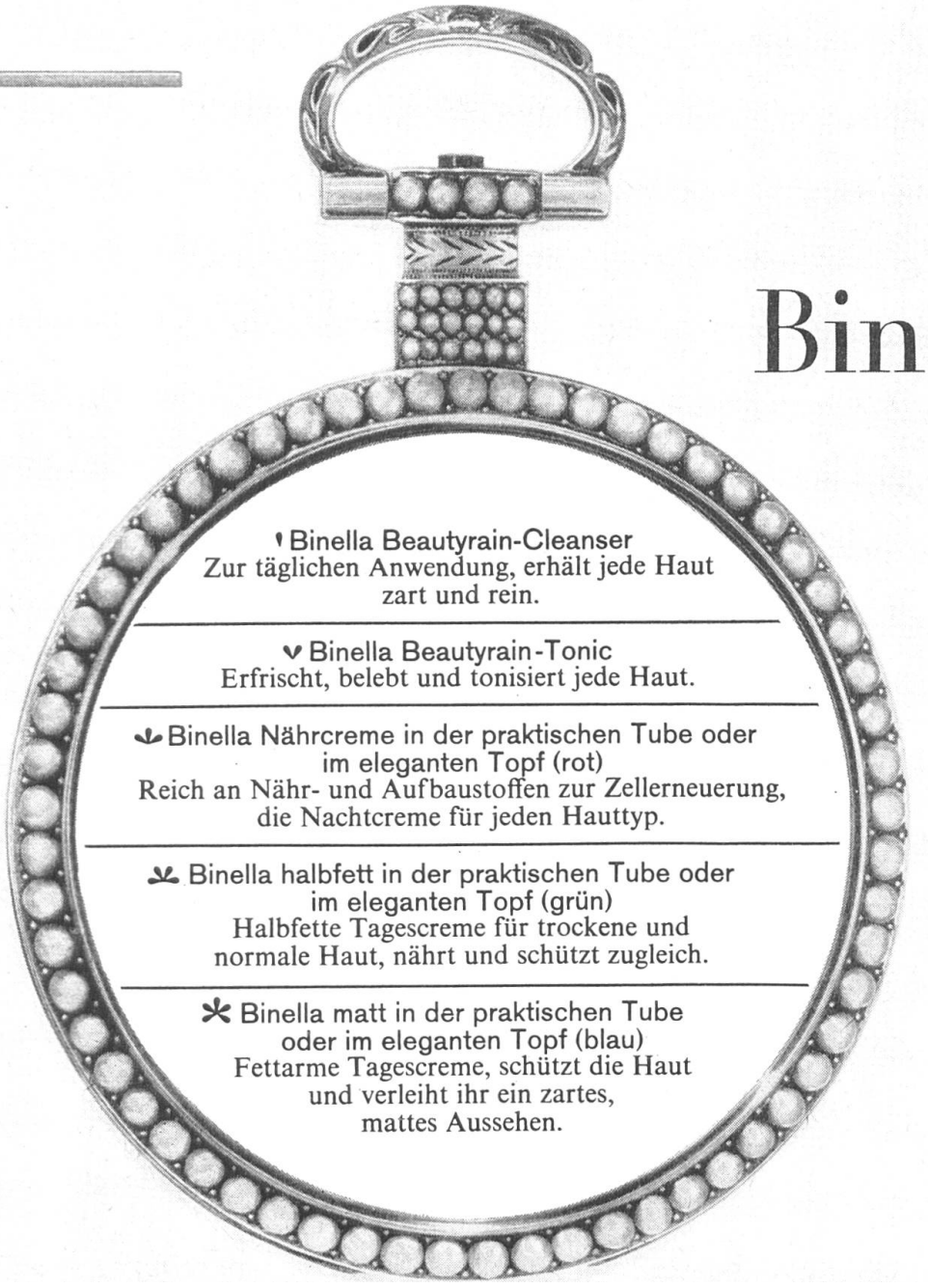
Binella Beautyrain-Tonic — Naturkräfte im Dienste der Schönheit!

Binella Beautyrain-Tonic enthält wertvolle Natursubstanzen, aetherische Oele und Bradosol® in einer besonders hautfreundlichen Konzentration. Sein tonisierender, belebender Effekt macht es zum idealen Pflegemittel für jeden Hauttyp. Nach der Reinigung mit Binella Beautyrain-Cleanser wird Binella Beautyrain-Tonic auf einem angefeuchteten Wattebausch gleichmässig über Gesicht und Hals verteilt.

Die Binella-Minute hält auch Sie länger jung!

Binella-Cremen für eine echte Hautverjüngung

Alle drei Binella-Cremen sind jetzt auch in hübschen, handlichen Töpfen erhältlich.



Binella®

C I B A

differenziert im Geschmack, waren für die Erwachsenen bestimmt. Die Kinder erhielten nur sparsam zugemessene Rationen. Beim Brunslibacken durften wir Kinder in der Küche sein und vom Teig naschen. Wenn dagegen die Leckerli an die Reihe kamen, wurden wir weggeschickt. Eine fiebrige Spannung lag dann in der Luft, und die Köchin hatte hochrote Bakken wie an einem Waschtag. *H. B.*

BERN

Zinggli

250 g Zucker
125 g Butter
350 g Weißmehl
3 Eier
feingeschabte Rinde von zwei Zitronen
1 Löffel Kirsch

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten nach und nach beigegeben. Kleine Würstchen formen und in Butter langsam braun backen.

Lebküchli (Bäremutzli)

500 g gestoßener Zucker
500 g Honig
1 kg Weißmehl
2 gehäufte Teelöffel Nägelipulver
1 gehäufter Teelöffel Zimtpulver
1 Messerspitze Pfeffer
1 halbe geschabte Muskatnuß
4 Löffel Kirsch
geriebene Schale von 3 Zitronen
(ich füge jeweils noch ein Päckli Backpulver bei, damit die Bäremutzli luftiger werden).

Der Honig wird heiß gemacht, in eine Schüssel gegeben und die verschiedenen Gewürze sowie zuletzt Kirsch und 3–4 Handvoll des Mehles gut darunter gemischt. Dieser Teig wird drei Stunden auf nicht zu warmen Ofen gestellt, und dann der Rest des Mehles gut darunter gewirkt. Der Teig wird über Nacht an einem kühlen Ort stehen gelassen. Am andern Morgen wird der Teig ausgetrölt, in Rechtecke geschnitten, mit Zuckersirup glasiert und bei mäßiger Hitze gebacken.

Schon meine Großmutter sparte jeweils ein Ankehäfeli für die Weihnachtszinggli, und meine Mutter tat das gleiche. Das Zingglibakken hatte für uns Kinder noch eine besonders gute Seite: mit der vom Backen übriggebliebenen Butter machte die Mutter Fotzelschnitten (in Omelettenteig getränkte und gebakkene Brotschnitten, mit Zucker und Zimt bestreut und warm gegessen).

Das Lebküchlirezept ist mindestens 150 Jahre alt. Heute macht man sie meistens einfacher. Ich selbst stelle sie immer noch nach dem alten Rezept her. *S. Th.-M.*

ZÜRICH

Mailänderli

250 g Butter
250 g Zucker
500 g Mehl
3–4 Eier
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone

Die Butter schaumig rühren, Zucker und Eier zugeben, dann das Mehl. Man wirkt den Teig, rollt ihn halbfingerdick aus und sticht ihn mit Blechförmchen (Halbmond, Herz, Sternli usw.) aus.

Die Guetzli mit Eigelb bestreichen und sie in mittlerer Hitze goldgelb backen.

Kräbeli

500 g Mehl
500 g Zucker
geriebene Schale und Saft einer Zitrone
2 Eßlöffel Anis
3 Eier

Man mischt den Anis unter die Eier, dann rührt man Eier, Zucker, Zitronenschale und Saft schaumig, fügt das Mehl bei und knetet den Teig. Es werden fingerlange Stengelchen daraus geformt, in welche man auf einer Seite 3–4 Einschnitte macht. Die Kräbeli hufeisenförmig auf ein eingefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech legen und während der Nacht in einem warmen Zimmer stehen lassen.

Am andern Tag bäckt man sie bei mittlerer Hitze.

Makronen

250 g Staubzucker
250 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
4 Eiweiß
eine Messerspitze Zimt

Der Zucker wird mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermengt, dann das Zimtpulver und die geriebenen Mandeln darunter gemischt. Man formt aus der Masse kleine Häufchen. Das Blech wird mit weißem Wachs eingefettet, damit die Makronen einen glatten, glänzenden Boden bekommen. Man kann die Makronen aber auch auf Oblaten aufs Blech geben. Die Häufchen dürfen auf dem Blech nicht zu nah beieinander sein. Nun läßt man sie über Nacht trocknen und bäckt sie am folgenden Tag in mäßiger Hitze.

Mailänderli gehören auf alle Fälle zur Weihnacht, das war schon bei meiner Großmutter so der Brauch.

Die Kräbeli stammen eigentlich von Baden. Sie hatten von jeher ein gutes Renommée und wurden früher mit Vorliebe als «Chram» von Baden heimgebracht, wenn jemand dorthin in die Kur ging. Im Kanton Zürich sind die Kräbeli sehr verbreitet. Sie zeichnen sich dadurch aus, daß man sie monatelang aufbewahren kann.

Das typischste Zürcher Weihnachtsgebäck sind die Tirggel und Marzipanleckerli, aber solange ich mich erinnern kann, wurden sie nie selber hergestellt. *M. B.-L.*

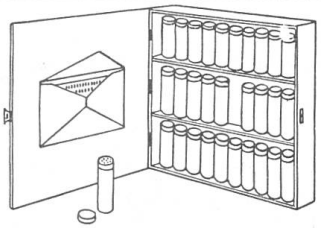
ST. GALLEN

Braune Biberli

1 kg Bienenhonig
250 g Zucker
1,125 kg Mehl
30 g Zimt
10 g Nelkenpulver
10 g Anispulver
etwas Muskatnuß
1/4 Glas Kirsch
10 g Pottasche
etwas Rosenwasser

Verblüffend bequem bügeln

mit dem BEL-Metallbügeltisch, beliebig verstellbar, hitzereflektierender Silicon-Ueberzug, nur Fr. 89.—, einfacheres Ganzmetall-Modell nur Fr. 59.50. Im Fachgeschäft oder 3 Tage zur Probe durch den Importeur:
Paul Winterhalter,
St. Gallen, Tel. (071) 24 13 97



Gewürz-Apotheke

crèmefarbig
oder
bunt bemalt

Enthält die 30 wichtigsten Gewürze zum Kochen und Backen nebst ausführlicher Gebrauchsanweisung.

APOTHEKE DR. U. MÜNZEL, BADEN
Badstrasse 5 Telephon (056) 2 64 04

Ryt für Schönheit...
MEMO-PARK für Pünktlichkeit!
Beides bei Ryt erhältlich

Sie kann nicht mehr anders –
Selbst bei der Arbeit muss sie rauchen.
Höchste Zeit für eine Nikotin-Entwöhnungskur mit
NICOSOLVENS
dem ärztlich empfohlenen Medikament.
Kurpackung Fr. 19.— in allen Apotheken
Prospekte unverbindlich durch
Medicalia, Casima (Tessin)

BUFFET
H B
ZURICH
R. Candrian-Bon

schnell serviert – gut bedient

Wer einen Säugling zu versorgen hat, weiss, wie empfindlich dessen Haut ist und wieviel von den verwendeten Präparaten abhängt, mit denen das kleine Wesen gepflegt wird. Die Weleda brachte nun – ein Wunsch vieler Mütter – vier Kinderpflege-Präparate zum Verkauf, die alle einen Extrakt der altbekannten Heilpflanze «Calendula» enthalten. Es sind dies:

Everon Calendula Kinderseife

Alle Zusätze, auch der reinigende Seifenkörper, sind pflanzlicher Herkunft. Dazu kommt der balsamische Calendula-Auszug, durch den allen Entzündungstendenzen der Haut entgegengewirkt wird.
Stück Fr. 1.90

Everon Calendula Kinderpuder

Ueberall, wo Haut auf Haut liegt oder wo sich Hautfalten bilden, ist der Schutz durch einen geeigneten Körperpuder unentbehrlich. Everon Kinderpuder mit Calendula ist der richtige Schutz. Dose Fr. 2.50

Everon Calendula Kindercrème

die als Trägerin des Wirkstoffes Calendula die hautfreundlichen Grundstoffe Bienenwachs und Pflanzenöle enthält, dient als Schutz gegen das Wundsein. Sie macht die Haut zart und samtig. Topf Fr. 2.40

Everon Calendula Kinderöl

verstärkt den natürlichen, schützenden Fettmantel des Kindes. Besonders angebracht nach dem Baden und besonders nötig bei leicht frierenden und geschwächten Kindern. Kleine Flasche Fr. 3.10

Näheres über die vier Everon Calendula Kinderpräparate lesen Sie in der Herbstnummer der «Weleda-Nachrichten», die Sie kostenlos verlangen können.

WELEDA AG · ARLESHEIM

Der Honig wird aufgekocht, dann zuerst der Zucker, hierauf die andern Zutaten und zuletzt das Mehl dazugegeben. Alles gut miteinander vermengen. Die Pottasche wird fein verrieben, im Rosenwasser aufgelöst und zum Teig gegeben. Den Teig knapp 1/2 cm dick auswallen. Vierecke davon schneiden und die Biberli über Nacht auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen. Anderntags bäckt man sie auf einem eingefetteten Blech in mittelheißem Ofen. Die Biberli nach Belieben noch mit einem zum Faden gekochten Sirup bepinseln.

Gefüllte Biberli

Vom oben angegebenen Biberliteig werden runde oder dreieckige Plätzchen ausgestochen und in der Mitte mit Mandelfüllung belegt. Den Teig von drei Seiten zusammennehmen, so daß die Biberli Dreiecke bilden. Oder man wallt den Teig dünner aus, drückt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Model, füllt die Vertiefung mit Mandelfülle, legt einen Teigdeckel darüber, schneidet der Form nach ab und beendet sie wie die einfachen Biberli.

Mandelfüllung:
125 g geschälte, geriebene Mandeln
125 g Zucker
1 Eiweiß, und
soviel Orangenblütenwasser, daß die Masse zusammenhält, aber nicht zu feucht ist.

Springerli

500 g Mehl
500 g Zucker
5 Eier
4 Eßlöffel Anis
geriebene Schale einer Zitrone
wenig Salz

Zucker und Eier schaumig rühren. Anis, Salz, Zitronenschale beifügen, das Mehl dazu sieben und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Diesen fingerdick auswallen, mit dem mit Mehl bestäubten Model Springerli ausdrücken und ausschneiden, sie auf ein bebuttertes Blech legen und 24 Stunden im temperierten Raum trocknen lassen. Nachher in schwacher Hitze backen.

Gefüllte weiße Biberli

Teig wie Springerli, dünner auswallen, runde oder dreieckige Plätzchen ausstechen, mit

brauner Füllung belegen, Teig darüber nehmen, so daß sie dreieckig werden, und beenden wie Springerli.
Füllung:
250 g ungeschälte, geriebene Haselnüsse
250 g Zucker
etwas Zimt
1 Eiweiß, und
soviel Orangenblütenwasser, daß die Masse zusammenhält, aber nicht zu feucht ist.

Das Zeitraubendste bei der Herstellung der Biberli ist das Model-Aufdrücken und das Formen. Wenn das nicht sehr exakt gemacht wird, werden die Biberli nicht schön. Bei den braunen Biberli hängt alles davon ab, daß nur echter Bienenhonig verwendet wird.

Im Hause meiner Großmutter wurden alle vier Sorten Biberli noch selber gemacht, meine Mutter hingegen verzichtete darauf, sie kaufte diese «Spezialität des Hauses» in einer Konditorei, da sie nach ihrer Meinung viel zu viel Zeit und Arbeit in Anspruch nahm und doch nie so schön wurde wie beim Bäcker.

Früher glaubte ich, das sei nur bei uns so, bis ich dahinter kam, daß auch die bei allen meinen St. Galler Freundinnen an Weihnachten mit ernster Miene und viel Stolz angebotene «Hausspezialität» aus einem Spezialhaus stammte, dessen Name und Adresse geheim gehalten wurden, wie seinerzeit die Rezepte. Der Grund war überall der gleiche wie bei uns!

D. G.-F.

Glückliche Babys mit neuer Schwedenmethode

Windelnwaschen adee! Jetzt muß die junge Mutter endlich keine Windeln mehr waschen, ohne daß diese Arbeitsentlastung auf Kosten des Wohlbefindens des Kindleins geht.

Mölnykes **Schwedenwindel** erübrigt die Stoffwindeln – ganz von Anfang an.

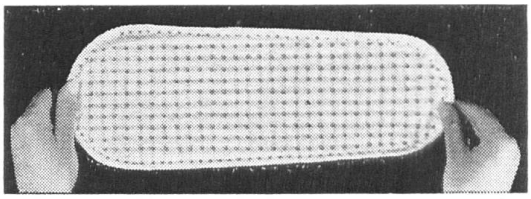
Diese neuartige **Wegwerfwindel** wurde in Schweden unter Mitarbeit von Aerzten und Schwestern geschaffen und ist nicht mit bloßen Zellstoff-Windeleinlagen zu verwechseln.

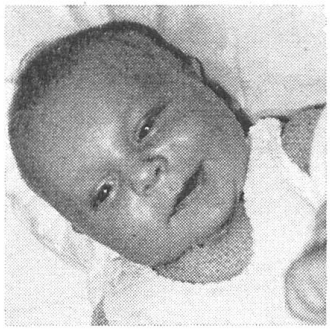
Die Schwedenwindel verwendet man mit Mölnykes **Schwedenhöschen.** Dieses ist nicht aus Gummi, sondern aus einem neuen, hautfreundlichen Plastikmaterial, das bedenkenlos gekocht werden kann!

Für Ihr Baby ist nur das Beste gut genug

Die neue Schwedenwindel ist ein entscheidender Fortschritt in der Säuglingspflege. Ihr Kindlein liegt immer trocken und warm und kann nach Herzenslust strampeln. Seine empfindliche Haut wird nie rot oder gar wund.

Erhältlich in Drogerien, Apotheken, Bébé-Spezialgeschäften und Warenhäusern.





Die Windeln sind so weich und saugfähig, daß die besonders zarte, empfindliche Haut meines 6 Wochen alten Beats mit ihnen am besten geschont wird.
Frau R. R. in Basel

Mölnykes Schwedenwindeln haben mich absolut überzeugt. Welch enorme Zeitersparnis und großer Komfort für das Baby. Franziska war noch nie wund!
Frau H. L. in Thalwil

Gutschein

an Doetsch, Grether & Cie AG, Basel, Postfach 2. Ich interessiere mich für Mölnykes Schwedenwindeln und -höschen. Bitte senden Sie mir **gratis** Prospekt mit Musterwindel.

Name _____

Ort _____

Straße _____

(Bitte in Blockschrift ausfüllen)

«Von heute an sollst Du es schöner haben, Du verdienst es!»

Weihnachten! Eine wunderbare Gelegenheit, um Ihrer Frau oder Ihrer Mutter wieder einmal danken zu können. Können Sie sich für diesen Anlass eine schönere Weihnachtsüberraschung ausdenken als die modernste aller Haushalthilfen – die

GESCHIRRWASCHMASCHINE

My Girl Friday

Mit diesem Geschenk können Sie garantiert nicht fehlgehen! Warum? Weil Sie mit diesem neuesten, hundertfach bewährten schweizerischen Präzisions-Produkt Ihrer Frau, Ihrer Mutter viel mehr als nur eine wirklich nützliche und rentable Haushaltmaschine schenken . . . Sie bringen damit aufs schönste zum Ausdruck, dass Sie Anteil nehmen am Leben der Hausfrau und wissen, dass es für jede Frau sinnvollere und würdigere Aufgaben gibt, als das tag-tägliche Abwaschen und Abtrocknen. Benützen Sie unseren exklusiven Weihnachts-Expressdienst und geniessen Sie dank **My Girl Friday** die Festtage im Kreis Ihrer Familie ohne den Alpdruck des nachträglichen Abwaschens.

Weihnachts-Angebot

Jeder Gatte und Vater soll sich My Girl Friday für seine Lieben leisten können

– ganz unabhängig von der Grösse des Portemonnaies. Darum haben Sie jetzt – exklusiv bei der Firma Karl Lutz + Co – die freie Wahl unter folgenden **drei, garantiert allergünstigsten Erwerbsmöglichkeiten des neuesten Modells** (jetzt mit vollautomatischem Timer, elektrischem Wasserstandsauge usw.)

1. Kauf gegen eine **Anzahlung** von nur Fr. 140.—, Rest in **18 bequemen Monatsraten**

2. Kauf zum **reduzierten Barzahlungspreis** von nur Fr. 970.— (statt 990.—), zahlbar bis 31. Januar 1961 (bis 500 und mehr Franken unter dem Preis der meisten Konkurrenzapparate)

3. **Miete** für eine monatliche Rate von nur Fr. 28.70 (mit der Möglichkeit eines späteren käuflichen Erwerbes)

Achtung: Wenn Sie jetzt bestellen, haben Sie weder ein finanzielles noch sonst ein Risiko – sollte My Girl Friday Ihrer Frau wider Erwarten nicht gefallen, so können Sie den Apparat ganz einfach, ohne einen Rappen Unkosten für Sie, durch uns innert 14 Tagen nach Erhalt wieder abholen lassen. Sie bezahlen erst und nur dann, wenn Ihre Frau voll zufrieden ist . . . Sie aber dürfen auf Grund unserer Erfahrung sicher sein, Ihre Frau mit My Girl Friday glücklich zu machen!

Und das Wichtigste: diese mit Vollgarantie gelieferte schweizerische Präzisions-Geschirrwaschmaschine (Fabrikat der BAG Turgi!) spart an Heisswasser, Küchenwäsche, Waschpulver, Handcrème, Abwaschutensilien, Bruchgeschirr usw. soviel ein, dass sie sich von selbst amortisiert!

An Karl Lutz + Co, Weihnachts-Expressdienst, Birmensdorferstrasse 400, Zürich 3/55
Tel. 051 / 33 47 57 / 58

GUTSCHEIN

Ich interessiere mich für das Weihnachts-Sonderangebot der **Geschirrwaschmaschine My Girl Friday** und wünsche **Express-Auskunft** über:

Barzahlungs-Kauf ○ **Teilzahlungs-Kauf** ○
Miete und **Kauf-Miete** ○
○ Gewünschtes bitte ankreuzen

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Tel.: _____ SS 60.49.33 d